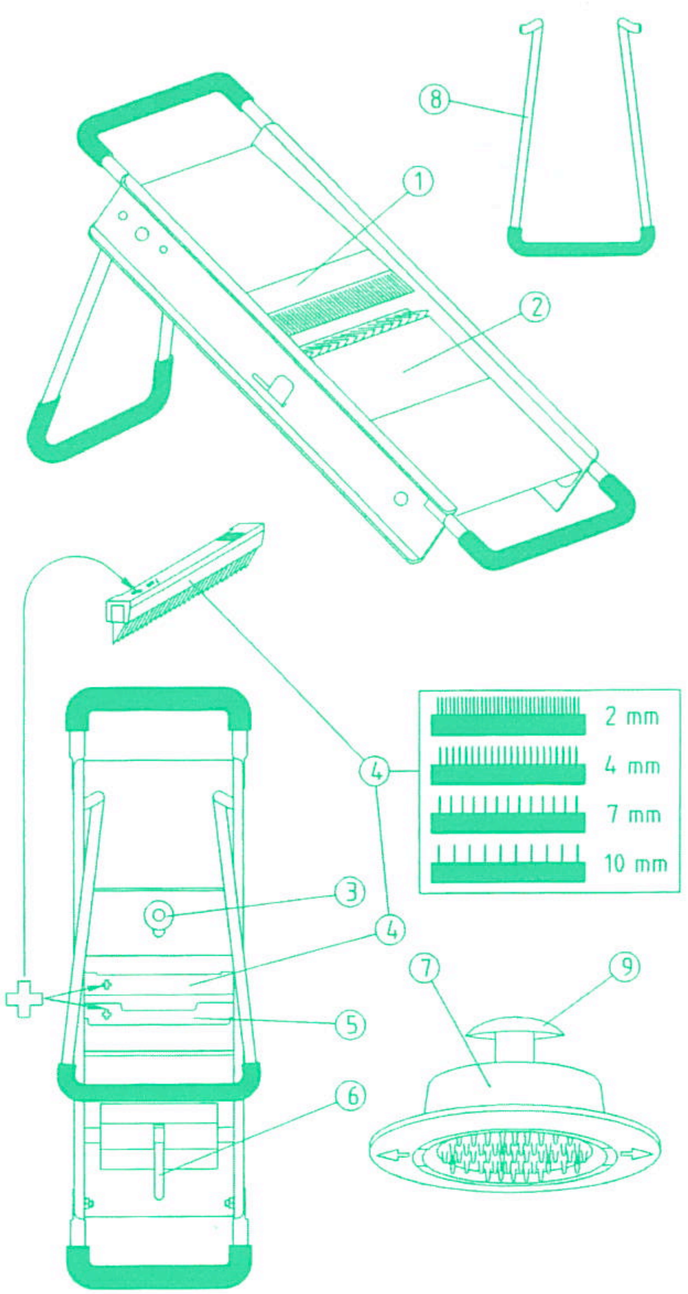

PIÈCES DÉTACHÉES / SPARE PARTS

10202 - Bloc effileur 2 mm / Cutting blade 2 mm
10204 - Bloc effileur 4 mm / Cutting blade 4 mm
10207 - Bloc effileur 7 mm / Cutting blade 7 mm
10210 - Bloc effileur 10 mm / Cutting blade 10 mm
10212 - Lame lisse / Smooth blade
10211 - Jeu de 4 blocs effileurs / Set of 4 cutting blade
10201 - Poussoir de sécurité / Safety guard

MANDOLINE DU CHEF

INSTRUCTIONS

La ***MANDOLINE DU CHEF*** de BRON-COUCKE, grâce à sa qualité de coupe exceptionnelle, permet de réaliser de nombreuses coupes en tranches lisses, en bâtonnets et en tranches gaufrées (chips, carottes Vichy, pommes soufflées, gratins de pommes de terre, rondelles de légumes, d'oignons, allumettes, juliennes, pommes paille, pommes gaufrettes, chenilles, etc...).

Elle se compose de :

- un bâti rigide muni de deux poignées anti-dérapantes et d'un pied réversible anti-dérapant
- une plaque d'appui ① réglable en hauteur équipée d'une lame gaufrée.
- une lame lisse ② réglable avec un bouton moleté ③.
- 4 blocs effileurs interchangeables de 2, 4, 7 et 10 mm d'écartement entre lames.
- un poussoir de sécurité ⑦.

IMPORTANT : Ne pas utiliser la ***MANDOLINE DU CHEF*** avant d'avoir lu attentivement ce mode d'emploi. Ne pas le faire pourrait conduire à des dommages sur les lames.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION : Laver à l'eau chaude la mandoline avant le premier usage.

UTILISATION

Mise en place d'un bloc effileur

Avant la mise en place d'un bloc effileur, il convient d'éloigner la lame lisse de la plaque d'appui, en dévissant le bouton de blocage moleté ③. Ne pas oublier de le revisser.
Engager le bloc effileur ④ dans les ergots de maintien prévus à cet effet sur les côtés de la mandoline, en respectant le sens indiqué par la croix gravée sur le bloc effileur et sur la barrette de maintien.
Faire glisser la barette de maintien ⑤ sur le bloc lame afin de le fixer.

Démontage d'un bloc effileur

Faire coulisser la barette de maintien ⑤ pour découvrir complètement le bloc effileur et retirer celui-ci.
Ranger les blocs effileurs dans la boîte de rangement et de protection livrée avec l'appareil, pour éviter toute détérioration des lames.

Coupes en tranches lisses et ondulées

S'assurer que le pied de la mandoline est bien déplié et stable sur le plan de travail.
Positionner la mandoline dans le sens voulu selon le type de coupe souhaité, en plaçant son pied en conséquence. Le pied se dégage du bâti en le dégrafant de ses trous de fixation.
Enlever le bloc effileur s'il y en a un d'installé.
Rapprocher la lame lisse le plus près possible de la plaque d'appui et bloquer le bouton moleté.
Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du levier ⑥ situé sous la plaque d'appui.
Maintenant vous pouvez couper vos légumes ou fruits, toujours en utilisant le poussoir de sécurité pour maintenir et approcher les légumes des lames.

Coupes en bâtonnets

Mettre en place le bloc effileur en ayant pris soin de reculer la lame lisse afin de dégager le passage nécessaire au bloc effileur.
Bloquer la lame lisse à l'aide du bouton moleté.
Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du levier de la plaque d'appui. Trancher ensuite les légumes à l'aide du poussoir de sécurité.
Les dimensions des bâtonnets obtenus proviennent d'une part du type de bloc effileur installé (2, 4, 7 ou 10 mm), et d'autre part du réglage de l'épaisseur de la lame lisse.

Coupes gaufrées

Pour les gaufrettes, la coupe se fait sur la lame ondulée. Positionner la mandoline dans le sens adéquat et régler la hauteur de la lame ondulée à environ 2 mm au-dessus de la plaque d'appui. Couper ensuite les légumes à l'aide du poussoir de sécurité : pour obtenir le quadrillage des gaufrettes, il convient de tourner le légume d'1/4 de tour entre chaque coupe. Si les trous du quadrillage n'apparaissent pas, c'est que la lame ondulée est réglée trop haute (épaisseur trop forte). A l'inverse, si la gaufrette se déchire, c'est qu'elle est réglée trop basse. Ajuster alors l'épaisseur et recommencer. Lorsque l'épaisseur est bien réglée, couper les légumes en faisant pivoter le poussoir d'1/4 de tour à chaque coupe.(+ ou – fait varier le quadrillage obtenu)

Le poussoir de sécurité

NOUS VOUS CONSEILLONS D'UTILISER LE POUSSOIR DE SÉCURITÉ CHAQUE FOIS QUE CELA EST POSSIBLE, AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE.
Il est muni de griffes en acier inoxydable pour une bonne tenue des morceaux de légumes.
Il est pourvu d'un évidement permettant de tenir des morceaux de légumes longs (courgettes par exemple). Dans ce cas, couper sur la mandoline dans le sens des flèches ajourées situées sur le poussoir.
Le poussoir a une partie centrale mobile qui fait saillie lorsqu'un légume long est piqué sur les griffes en inox. Lors de la coupe, vous devez alors pousser avec la paume de la main sur cette partie mobile afin de faire descendre le légume sur la lame.
Utiliser le poussoir chaque fois que possible pour une sécurité maximum.

ENTRETIEN

La ***MANDOLINE DU CHEF*** nécessite uniquement l'entretien de la lame lisse qui doit être régulièrement affûtée, comme tout bon couteau professionnel. Les blocs effileurs seront rangés avec profit dans leur boîte spécialement étudiée.
Réservez à la Mandoline sa place de rangement , de préférence en suspension par l'une des poignées. Le poussoir de sécurité peut également être rangé par suspension.

NETTOYAGE

Il est recommandé de retirer la lame lisse et le bloc effileur et de les nettoyer sous l'eau à part. Rincer et sécher. Le bâti peut se nettoyer au lave-vaisselle, ainsi que le poussoir de sécurité.
ATTENTION : Avant la première utilisation, il est recommandé de laver l'appareil à l'eau chaude.

Maintenant que vous avez lu ces instructions vous êtes prêt à utiliser votre mandoline pour réaliser des coupes "classiques". Vous vous apercevrez ensuite que vous pouvez faire beaucoup d'autres choses avec votre mandoline. Pensez-y pour canneler vos légumes (carottes par exemple) sur la lame ondulée, avant de les couper en tranches. Vos rondelles seront ainsi "crénelées". Vous pourrez aussi par exemple découper d'épaisses tranches ondulées sur la lame ondulée, que vous recouperez ensuite sur la lame lisse réglée à la même épaisseur. Vous obtiendrez les fameuses pommes "chenilles".
Bon appétit !